



**INVERLOCHY CASTLE**  
*Hotel & Restaurant*

**Albert Roux 3 Course Dinner**

**23<sup>rd</sup> February 2018**

Gratinated French Onion Soup with Comté Cheese and Thistly Cross Cider  
*Gratinée à L'oignon au Cidre*

*Thistly Cross Cider, Whisky Cask*

\*\*\*

St Brides Pot Roasted Chicken with Lentils, Pancetta and Cock Combs  
*Poulet Fermier D'Ecosse aux Lentilles du Puys*

*St Aubin, 1er Cru, Dent des Chiens, Olivier Laflaive 2014*

\*\*\*

Caramelised pears "Mille-feuille", Cardamom Cream, Chocolate Sauce  
*Millefeuille de Poire a la Cardamone, Sauce Chocolat*

*Chateau Septy Monbazillac*

\*\*\*

Tea, Coffee and Petit Fours



INVERLOCHY CASTLE

*Hotel & Restaurant*

**Albert Roux Five Course Dinner Menu**

**24<sup>th</sup> February 2018**

Amuse Bouche

\*\*\*

Thin Slices of Venison, Berkswell Shavings, Horseradish and Ice Wine Vinegar Dressing  
*Carpaccio de Chevreuil, Raifort et Copeaux de Tomme de Brebis, Vinaigrette de Vin de Glace*

*Spätburgunger, Meyer-Nakel*

\*\*\*

Hand Dived Isle of Skye Scallop, Champagne Sauerkraut, Juniper and Butter Sauce  
*Noix de St Jaques et Choucroute au Champagne, Beurre Blanc aux Baie de Genièvre*

*Bourgogne Aligôte, Francois Carillon*

\*\*\*

Pot Roasted Peterhead Monkfish with Lobster Cassoulet

*Queue de Lotte Roti, Cassoulet de Homard*

*Chenin Blanc, Springfontein*

\*\*\*

Fillet of Aberdeen Black Angus Beef with Snails, Spinach and Potato Galette, Sauce Chateau

*Filet de Bœuf d'Ecosse a la Vigneronne, Sauce Château*

*Château Cissac, Cru Bourgeois*

\*\*\*

Citrus Fruits in Balvenie Whisky Jelly, Drambuie Sauce  
*Agrumes en Gelée de Whisky d'Ecosse, Sauce au Drambuie, Oreillettes*

*Glenfiddich Solera 15 years old*

\*\*\*

Tea, Coffee & Petit Fours